Instructions d’utilisation et d’installation Table de cuisson à induction en céramique

Afin de prévenir les accidents et d’éviter d’endommager l’appareil, veuillez lire attentivement les instructions **avant** l’installation ou l’utilisation.

fr - CA

M.-Nr. 09 330 070

Table des matières

Instructions importantes de sécurité 4
Guide de l'appareil 15
Modèles de table de cuisson 15
KM 6357 15
KM 6386 16
Panneau de commande 17
Données relatives à la zone de cuisson 19
Aidez-nous à protéger l'environnement 21
Avant la première utilisation 22
Premier nettoyage 22
Première utilisation 22
Induction 23
Fonctionnement de l'induction 23
Bruits 24
Récipients 25
Réglage de la puissance 26
Utilisation 27
Notions élémentaires 27
Mise en marche de la table de cuisson 28
Mise sous tension d'une zone de cuisson 28
Sélection d'un niveau de puissance 28
Modification du niveau de puissance 28
Zone de cuisson PowerFlex 29
Fonction "Chauffage automatique" 30
Survolteur 32
Maintien au chaud 34
Mise hors tension et indicateur de chaleur résiduelle 35
Conseils pour l'économie d'énergie 36
Minuterie 37
Rappel de minuterie 38
Arrêt automatique d'une zone de cuisson 41
Utiliser simultanément les deux fonctions de la minuterie 42
Caractéristiques de sécurité 43
Verrou de sécurité et verrouillage du système 43
Arrêt de sûreté 47
Dispositif de protection contre la surchauffe 48
Nettoyage et entretien 49

Table des matières

Programmation 51
Dépannage 55
Accessoires offerts en option 59
Con@ctivity et Miele@home 64
Enregistrement de la table de cuisson 64
Pour annuler l'enregistrement de la table de cuisson 65
Consignes de sécurité pour l'installation 66
Distances de sécurité 67
Instructions d'installation 71
Dimensions 72
KM 6357 72
KM 6386 73
Branchement électrique 74
Service technique 75

Instructions importantes de sécurité

Cette table de cuisson répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Néanmoins, une utilisation inappropriée peut causer des blessures et des dommages matériels.

Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, lisez attentivement les instructions d'installation et le mode d'emploi. Ces instructions contiennent des renseignements importants concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien. Elles vous aideront à assurer votre sécurité et à prévenir tout dommage à la table de cuisson.

Miele ne sera pas tenu responsable des dommages causés en raison du non-respect des présentes instructions.

Conservez les instructions en lieu sûr et remettez-les au prochain propriétaire de l'appareil, s'il y a lieu.

Utilisation recommandée

▶ Cette table de cuisson est destinée à un usage domestique et à des utilisations similaires.

▶ Cette table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée à l'extérieur.

▶ Utilisez la table de cuisson pour préparer et chauffer des aliments seulement dans des situations domestiques.
Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Les personnes qui, en raison de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou d'un manque d'expérience ou de connaissances, ne sont pas en mesure d'utiliser cet appareil de façon sécuritaire doivent être supervisées ou formées par une personne responsable.
Ces personnes peuvent utiliser la table de cuisson sans surveillance seulement si le fonctionnement de l'appareil leur a été expliqué de façon à ce qu'elles puissent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent comprendre et reconnaître les dangers éventuels d'une utilisation inadéquate.

Les enfants et la table de cuisson

▶ Ne laissez pas les enfants âgés de moins de 8 ans s'approcher de la table de cuisson sans surveillance.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus ne peuvent utiliser la table de cuisson sans surveillance seulement si le fonctionnement de l'appareil leur a été expliqué de façon à ce qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent comprendre et reconnaître les dangers éventuels d'une utilisation inadéquate.

▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer la table de cuisson sans surveillance.

▶ Ne laissez pas des enfants sans surveillance à proximité de la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

▶ L'appareil devient chaud pendant son utilisation et reste chaud pendant un certain temps après avoir été éteint. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil si ce dernier est encore chaud car ils pourraient se brûler.

▶ Risque de suffocation!
Les enfants pourraient s'envelopper dans les emballages (p. ex. le papier) ou encore en recouvrir leur tête pendant qu'ils jouent et ainsi suffoquer.
Gardez les emballages hors de la portée des enfants.

▶ Risque de brûlure!
Ne laissez pas d'objet qui pourrait susciter l'intérêt d'un enfant sur ou derrière la table de cuisson. Un enfant pourrait vouloir grimper sur la table de cuisson.

▶ Il pourrait alors s'ébouillanter ou se brûler.
Orientez TOUJOURS les poignées des poêlons et des casseroles vers l'intérieur, de manière à ce qu'elles ne dépassent pas de la table de cuisson, car les enfants pourraient les attraper. Vous réduisez ainsi le risque de brûlures et d'ébouillantage.

▶ Utilisez la sécurité enfants pour empêcher les enfants d'allumer la table de cuisson. Lorsque vous utilisez la table de cuisson, activez le verrou de sécurité pour éviter que les enfants ne modifient les paramètres sélectionnés.

Sécurité technique

▶ Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien ne doivent être effectués que par un technicien autorisé de Miele. Il peut être dangereux pour l'utilisateur de l'appareil de confier ces travaux à des personnes non qualifiées.

▶ Une table de cuisson endommagée présente des risques. Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous qu'elle n'est pas endommagée. N'utilisez pas la table de cuisson si elle est endommagée.

▶ La sécurité électrique de cette table de cuisson ne peut être garantie que si celle-ci est raccordée à un système de mise à la terre conforme à la réglementation en vigueur. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité.
En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique de votre résidence par un électricien qualifié.

▶ Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique de la table de cuisson correspondent à celles du système d'alimentation électrique de la résidence.
Ces caractéristiques doivent concorder afin d'éviter toute détérioration de la table de cuisson.
En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

▶ Il n'est pas sécuritaire d'utiliser plusieurs prises de courant ou des rallonges (risque d'incendie). N'utilisez pas ce type de dispositif pour brancher la table de cuisson à la source d'alimentation électrique.

▶ Utilisez la table de cuisson uniquement après qu'elle a été correctement installée afin d'assurer un fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

▶ Cette table de cuisson ne doit pas être utilisée dans les installations mobiles comme les bateaux.

▶ N'ouvrez jamais le boîtier de la table de cuisson.
Il est dangereux de toucher aux branchements électriques ou de modifier l'installation électrique ou mécanique de l'appareil. Cela peut également nuire au fonctionnement de la table de cuisson.

▶ Les travaux de réparation réalisés par un technicien qui n'est pas autorisé par Miele invalideront la garantie.

▶ Seules des pièces de rechange Miele d'origine permettent au fabricant de garantir la sécurité de l'appareil. Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces Miele uniquement.

▶ La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

▶ Le branchement de la table de cuisson à la source d'alimentation électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié. Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un câble particulier, et ces travaux doivent être réalisés par un électricien qualifié. Consultez la section "Branchement électrique".

▶ Avant de procéder à l'installation ou d'effectuer des travaux d'entretien ou de réparation, il faut couper l'alimentation électrique de la table de cuisson.
Pour ce faire :

– basculez le disjoncteur correspondant;
– dévissez complètement le fusible correspondant;
– débranchez la fiche de la prise de courant (s'il y a lieu). Tirez sur la fiche et non pas sur le cordon d'alimentation.

▶ Si la table de cuisson est munie d'un module de communication, ce dernier doit également être débranché de la source d'alimentation électrique lors de l'installation de la table de cuisson ainsi que durant les travaux d'entretien et de réparation.

▶ Attention, risque de chos électrique!
Si vous découvrez des ébréchures, des égratignures ou des bris de quelque sorte que ce soit sur la table de cuisson, éteignez-la immédiatement et cessze de l'utiliser. Débrancher-la de la source d'alimentation électrique.

Utilisation appropriée

▶ Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse.
N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu d'huile ou de graisse. Éteignez la table de cuisson et utilisez un couvercle ou un linge à vaisselle humide pour étouffer les flammes.

▶ Après utilisation, éteignez l'élément au moyen du bouton de commande. Ne vous fiez pas sur le dispositif de détection de casseroles.

▶ Les flammes peuvent mettre le feu dans les filtres à graisses de la hotte de ventilation. Ne faites jamais flamber d'aliments sous une hotte de ventilation.

▶ Les aérosols, les liquides ou les matières inflammables peuvent s'enflammer s'ils sont chauffés. S'il y a un tiroir sous l'appareil, n'y entreposez pas de matières inflammables. S'il y a un plateau à ustensiles dans le tiroir sous la table de cuisson, il doit être thermorésistant.

▶ Ne chauffez jamais un récipient à vide.

▶ N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer des boîtes de conserve scellées.
L'augmentation de la pression pourrait faire éclater les boîtes de conserve.

▶ Ne recouvrez jamais la table de cuisson d'une planche, d'un tissu ou d'une pellicule protectrice.
Cela pourrait constituer un risque d'incendie ou de dommage si la table de cuisson est toujours chaude ou si elle est allumée par inadvertance.

▶ Si vous utilisez un petit appareil (p. ex. un batteur à main) à proximité de la table de cuisson, assurez vous que le cordon électrique n'entre pas en contact avec la table de cuisson. L'enveloppe isolante du cordon d'alimentation pourrait être endommagée.

▶ Si la table de cuisson est installée derrière une porte d'armoire, elle ne doit être utilisée que lorsque la porte est ouverte.
Ne fermez la porte que si l'appareil ne dégage plus de chaleur résiduelle.

▶ L'appareil devient chaud pendant son utilisation et reste chaud pendant un certain temps après avoir été éteint. Le risque de brûlure subsiste jusqu'à ce que les voyants de chaleur résiduelle se soient éteints.

▶ Vous pourriez vous brûler au contact d'une zone de cuisson chaude. Lorsque vous utilisez un appareil chaud, protégez vos mains à l'aide de gants de cuisine ou utilisez des poignées. Assurez-vous de ne pas mouiller le tissu. Cela favoriserait le transfert de la chaleur à votre peau et vous pourriez vous brûler.

▶ Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être déposés sur la surface de cuisson puisqu'ils peuvent devenir très chauds.

▶ Si la table de cuisson est allumée, si elle a été mise en marche accidentellement ou s'il y a de la chaleur résiduelle, les objets métalliques situés sur l'appareil peuvent chauffer.
D'autres objets peuvent fondre ou prendre feu.
Les couvercles humides peuvent rester collés à la table de cuisson par un effet de succion.
Ne rangez pas d'articles sur la table de cuisson.
Éteignez toujours les zones de cuisson après leur utilisation.

▶ Ne laissez pas de sucre, d'aliments contenant du sucre, de plastique ou de papier aluminium entrer en contact avec la table de cuisson et fondre. Ils endommageraient la surface en céramique en refroidissant. Éteignez immédiatement la table de cuisson et nettoyez-la avec un grattoir pour vitrocéramique.
Une fois la table de cuisson refroidie, nettoyez-la avec un nettoyant pour surfaces en vitrocéramique.

▶ Ne chauffez jamais une casserole à vide. Cela pourrait endommager la surface en vitrocéramique. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est allumée.

▶ Les récipients rugueux peuvent égratigner la surface en vitrocéramique. N'utilisez que des poêlons et des casseroles à fond lisse.

▶ Le sel, le sucre et les grains de sable ou la saleté (provenant des légumes frais, par exemple) qui se trouvent entre le récipient et la table de cuisson peuvent produire des égratignures. Gardez la table de cuisson et les récipients propres.

▶ Même un objet léger, comme une salière, peut fissurer la céramique s'il tombe sur la surface en vitrocéramique et en enlever un éclat. Ne laissez pas tomber quoi que ce soit sur la surface en vitrocéramique.

▶ Des objets chauds placés sur les zones des touches ou les voyants peuvent endommager les composantes électroniques qui se trouvent en dessous. Ne placez jamais de casseroles ou de poêlons chauds sur les zones des touches ou les voyants.

▶ Le processus de chauffage par induction est très rapide. La température du fond du récipient peut donc très vite atteindre le point d'inflammation des huiles ou des graisses. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est allumée.

▶ Ne faites jamais chauffer de l'huile ou de la graisse pendant plus d'une minute, et n'utilisez jamais le survolteur.

▶ Pour les utilisateurs ayant un stimulateur cardiaque :
Un champ magnétique se forme à proximité de l'appareil lorsque celui-ci est allumé. Il est peu probable que cela ait une incidence sur un stimulateur cardiaque.
Toutefois, en cas de doute, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque.

▶ Gardez les objets qui sont sensibles au champ magnétique, tels que les cartes de crédit, les disques compacts et les calculatrices, loin de la table de cuisson lorsque celle ci est allumée.

▶ Les articles métalliques entreposés dans le tiroir sous la table de cuisson peuvent devenir chauds lorsque l'appareil est utilisé de façon intensive pendant une longue période. N'entreposez pas d'articles métalliques dans le tiroir sous la table de cuisson.

▶ La table de cuisson est dotée d'un ventilateur. S'il y a un tiroir sous l'appareil, vous devez vous assurez que l'espace est suffisant pour permettre la ventilation.
N'utilisez pas le tiroir pour entreposer des objets tranchants, de petits objets ou du papier. Ils pourraient passer par la grille de ventilation (ou y être aspirés) jusqu'au meuble d'encastrement et endommager les lames du ventilateur ou gêner le refroidissement.

▶ N'utilisez jamais deux récipients simultanément sur une seule zone de cuisson, une surface de cuisson pour les grillades ou une zone PowerFlex.

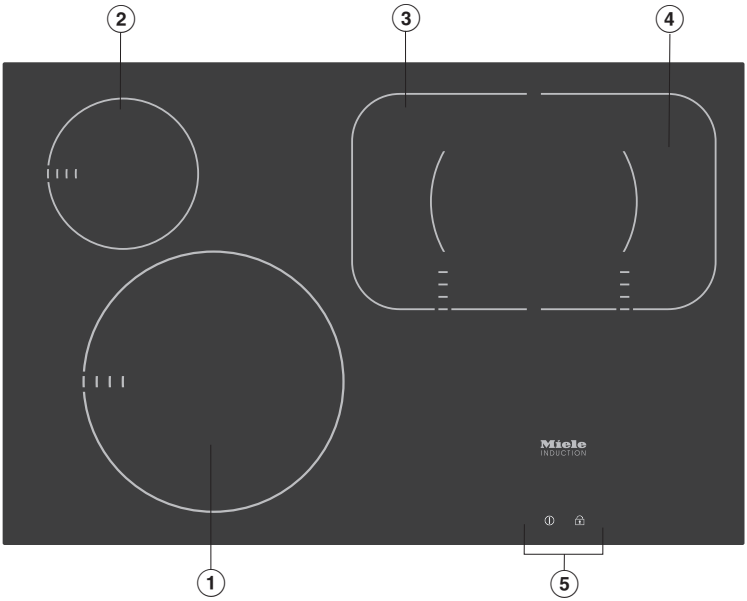
Nettoyage et entretien

▶ N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
La vapeur peut atteindre les composantes électriques et provoquer un court-circuit.

▶ Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four autonettoytant, n'utilisez pas celle-ci lors de l'autonettoyage du four, car cela pourrait activer la protection contre la surchauffe de la table de cuisson (consultez la section correspondante du manuel).

Modèles de table de cuisson

KM 6357



① Zone de cuisson avec survolteur

② Zone de cuisson avec survolteur

③ Zone de cuisson PowerFlex à survolteur double

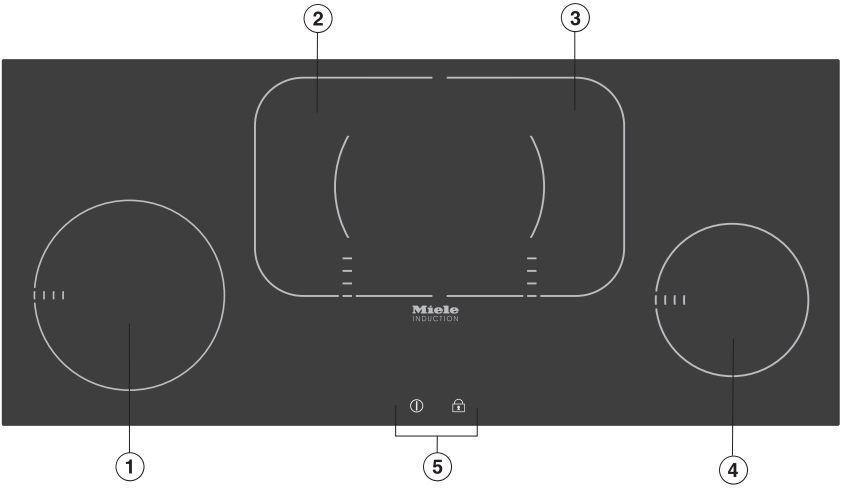
④ Zone de cuisson PowerFlex à survolteur double

③ + ④ peuvent être combinés pour créer une zone de cuisson PowerFlex

⑤ Panneau de commande

Guide de l'appareil

KM 6386



① Zone de cuisson avec survolteur

② Zone de cuisson avec survolteur

③ Zone de cuisson avec survolteur

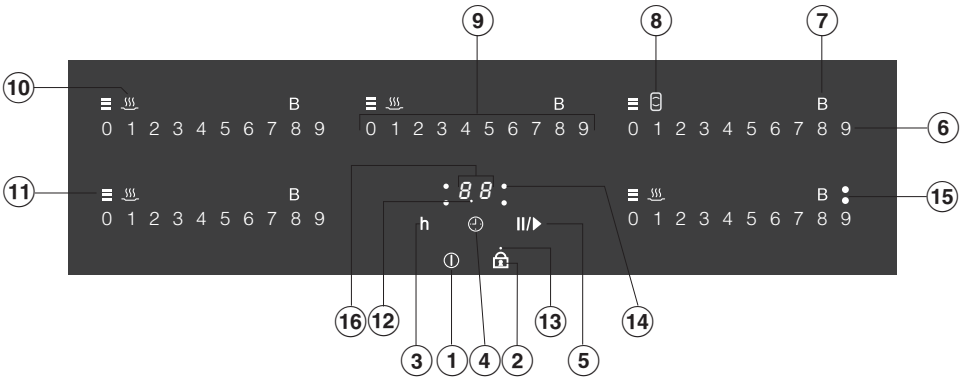
④ Zone de cuisson PowerFlex à survolteur double

④ + ⑤ peuvent être combinés pour créer une zone de cuisson PowerFlex

⑥ Panneau de commande

Panneau de commande

(exemple)



Guide de l'appareil

Touches

① Marche/arrêt

② Voyant du verrou de sécurité

③ Heures

④ - Sélection de la minuterie
- Choix de la fonction de la minuterie
- Réglage du délai d'arrêt automatique (consultez la section "Arrêt automatique de la zone de cuisson")

⑤ Maintien au chaud et arrêt sécuritaire

⑥ Pour sélectionner un niveau de puissance

⑦ Survolteur simple/survolteur double

⑧ - Pour allumer la zone de cuisson PowerFlex

⑨ - Pour régler la puissance
- Pour sélectionner le niveau de puissance de la zone de cuisson centrale arrière (non disponible sur certains modèles)

⑩ Maintien au chaud

Voyants

⑪ Indicateur de chaleur résiduelle

⑫ Pour indiquer les demi-heures si le rappel de minuterie est réglé à plus de 99 minutes

⑬ Voyant du verrou de sécurité

⑭ Pour la sélection de la zone de cuisson, p. ex. le brûleur arrière droit

⑮ Survolteur double
- Niveau 1
- Niveau 2

⑯ **Affichage de la minuterie**
00 à *99* = Temps en minutes
0.h à *9h* = Temps en heures

Données relatives à la zone de cuisson

Zone de cuisson	KM 6357	
	De la plus petite à la plus grande ∅ en cm*	Puissance nominale en W, selon une tension de 230 V**
⊡	18 - 28	Normale : 2600 Survolteur double, niveau 1 3000 Survolteur double, niveau 2 3700
⊡	10 - 16	Normale : 1400 Avec survolteur 2200
⊡	15 - 23	Normale : 2100 Survolteur double, niveau 1 3000 Survolteur double, niveau 2 3700
⊡	15 - 23	Normale : 2100 Survolteur double, niveau 1 3000 Survolteur double, niveau 2 3700
⊡ + ⊡	22–23 / 15x23 – 23 x 39	Normale : 3400 Survolteur double, niveau 1 4800 Survolteur double, niveau 2 7400
		Total : 7400

* Vous pouvez utiliser des récipients de tous les diamètres au sein de la gamme indiquée.

** La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau des récipients utilisés.

Zone de cuisson	KM 6386	
	De la plus petite à la plus grande ∅ en cm*	Puissance nominale en W, selon une tension de 230 V**
⊡	14 - 20	Normale : 1850 Avec survolteur 3000
⊡	10 - 16	Normale : 1400 Avec survolteur 2200
⊡	18 - 28	Normale : 2600 Survolteur double, niveau 1 3000 Survolteur double, niveau 2 3700
⊡	15 - 23	Normale : 2100 Survolteur double, niveau 1 3000 Survolteur double, niveau 2 3700
⊡	15 - 23	Normale : 2100 Survolteur double, niveau 1 3000 Survolteur double, niveau 2 3700
⊡ + ⊡	22–23 / 15x23 – 23 x 39	Normale : 3400 Survolteur double, niveau 1 4800 Survolteur double, niveau 2 7400
		Total : 11100

* Vous pouvez utiliser des récipients de tous les diamètres au sein de la gamme indiquée.

** La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau des récipients utilisés.

Élimination des produits d'emballage

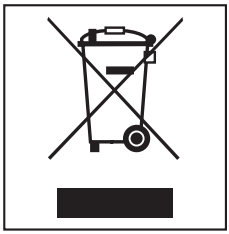
La boîte de carton et les produits d'emballage sont biodégradables et recyclables. Veuillez les recycler.

Pour prévenir les risques de suffocation, débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits en plastique en toute sécurité et gardez-les hors de la portée des enfants.
Danger de suffocation!

Mise au rebut de votre ancien appareil

Les vieux appareils peuvent contenir des matériaux recyclables. Veuillez communiquer avec le centre de recyclage de votre localité pour savoir comment les recycler.

Avant de mettre au rebut un ancien appareil, débranchez-le du réseau électrique et coupez le cordon d'alimentation électrique afin de prévenir les accidents.



Avant la première utilisation

Apposez la plaque signalétique, que vous trouverez jointe à la documentation sur l'appareil, à l'endroit approprié sur la table de cuisson (voir la section "Service technique").

Premier nettoyage

- Retirez la pellicule protectrice et les étiquettes.
- Avant la première utilisation, essuyez l'appareil avec un linge humide, puis séchez le.

Première utilisation

Pour les tables de cuisson munies d'un rebord (avec bord en verre biseauté) :
Au cours des premiers jours suivant l'installation, un petit espace peut être visible entre la table de cuisson et le comptoir. Cet espace rétrécira avec le temps. La sécurité électrique de l'appareil n'est pas compromise par cet espace.

Les pièces métalliques de l'appareil sont recouvertes d'une couche protectrice. Lors de la première utilisation, l'appareil peut produire une odeur et peut-être même de la vapeur. Pendant les premières heure d'utilisation, les bobines d'induction peuvent également produire une odeur. Cette odeur s'atténuera au fil des utilisations et finira par disparaître complètement.

L'odeur et les vapeurs éventuelles n'indiquent pas que l'appareil a été mal branché ou qu'il est défectueux. Elles ne constituent pas un danger pour votre santé.

Veuillez prendre note que le temps de chauffage d'une table de cuisson à induction est beaucoup moins long que celui d'une table de cuisson conventionnelle.

Fonctionnement de l'induction

Sous chaque zone de cuisson à induction se trouve une bobine d'induction. Lorsque la zone de cuisson est allumée, la bobine produit un champ magnétique qui agit directement sur le fond du récipient afin de le chauffer. La zone de cuisson chauffe indirectement, à partir de la chaleur qui émane du récipient.

L'induction fonctionne uniquement avec des récipients dont le fond est magnétisé (consultez la section "Récipients"). Le processus d'induction tient automatiquement compte de la taille du récipient utilisé.

Les chiffres 1 à 9 clignotent dans la barre de réglages correspondante :

– Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson ou si le récipient utilisé n'est pas adapté (fond non magnétisé)

– Si le diamètre du fond du récipient utilisé est trop petit

– Si le récipient est retiré d'une zone de cuisson allumée

Si un récipient approprié est placé sur la zone de cuisson dans un délai de 3 minutes, le symbole ⍦ s'éteint, et vous pouvez utiliser la table de cuisson de la manière habituelle.

En l'absence de récipient ou si le récipient utilisé n'est pas adapté, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après 3 minutes.

Risque de brûlure!
N'utilisez PAS l'appareil pour poser des ustensiles de cuisine ou autres articles en métal.
Si l'appareil est allumé, qu'il est allumé par inadvertance ou qu'il est encore chaud, ces objets peuvent chauffer.
Éteignez toujours les zones de cuisson après leur utilisation.

Bruits

Lorsque vous utilisez une zone de cuisson à induction, vous pourriez entendre divers bruits, selon le type et la forme du fond du récipient :

– La zone peut bourdonner lorsque la puissance est réglée au maximum. Le bourdonnement baisse en intensité ou disparaît si vous diminuez la puissance.

– Les récipients dont le fond est composé de plusieurs matériaux (p. ex. les fonds sandwich) peuvent produire des crépitements.

– Si vous utilisez simultanément les zones de cuisson reliées (consultez la section "Fonction Survoltage") et que des récipients dont le fond est composé de plusieurs matériaux sont posés sur ces zones, il se peut que vous entendiez un sifflement.

– Les éléments électroniques peuvent produire un petit bruit sec, en particulier lorsque le réglage de la puissance est faible.

– Vous pourriez entendre un bruissement en provenance du ventilateur. Le ventilateur se met en route automatiquement lorsque la zone de cuisson devient extrêmement chaude. Le ventilateur peut continuer de fonctionner une fois la table de cuisson éteinte.

Récipients

Les récipients **adaptés** sont composés des matériaux suivants :

– acier inoxydable avec fond magnétisé

– acier recouvert d'émail

– fonte

Les récipients **inadaptés** sont composés des matériaux suivants :

– acier inoxydable avec fond non magnétisé

– aluminium ou cuivre

– verre, céramique, terre cuite ou grès

Si vous ne savez pas si un poêlon ou une casserole convient à la cuisson par induction, vous pouvez faire un essai en approchant un aimant du fond du récipient. Si l'aimant colle, vous pouvez utiliser le récipient.

Prenez note que le type de fond de récipient que vous utilisez aura des répercussions sur l'homogénéité de la cuisson des aliments.

Pour une meilleure efficacité, choisissez un récipient qui correspond aux lignes intérieure et extérieure de la zone de cuisson. Si le diamètre du récipient est inférieur à la ligne intérieure, la zone de cuisson réagira comme si aucun récipient n'y était posé.

Lorsque vous choisissez des récipients, prenez note que le diamètre maximal indiqué par les fabricants correspond souvent au diamètre du rebord supérieur du poêlon ou de la casserole. Le diamètre de la base du récipient, qui est habituellement plus petit, est celui dont il faut tenir compte.

Risque de brûlure!
Si le récipient couvre uniquement une partie de la zone de cuisson, la poignée pourrait devenir extrêmement chaude. Assurez-vous de placer le récipient au centre de la zone de cuisson.

Réglage de la puissance

La table de cuisson dispose de 9 niveaux de puissance définis en usine. Vous pouvez augmenter le nombre de niveaux de puissance (consultez la section "Programmation").

	Réglage de la puissance	
	Réglages par défaut (9 niveaux de puissance)	**Gamme de réglage étendue (17 niveaux de puissance)**
Faire fondre du beurre Dissoudre de la gélatine	1 à 2	1 à 2+
Préparer du pudding au lait	2	2 à 2+
Réchauffer de petites quantités de liquide Faire cuire du riz	3	3 à 3+
Décongeler des légumes (congelés en bloc)	3	2+ à 3
Préparer du gruau	3	2 à 3+
Réchauffer des aliments dont la substance est liquide ou pâteuse Préparer des omelettes ou des œufs légèrement poêlés Cuire des fruits à la vapeur	4	4 à 4+
Faire cuire des dumplings	4	4 à 5+
Faire cuire des légumes ou du poisson à la vapeur	5	5
Décongeler et réchauffer des aliments congelés	5	5 à 5+
Porter à ébullition de grandes quantités d'aliments, p. ex. des plats cuisinés Faire épaissir de la crème anglaise et des sauces, p. ex. de la sauce hollandaise	6	5+ à 6
Poêler doucement des œufs (sans surchauffer le gras)	6	5+ à 6+
Poêler doucement des viandes, des poissons ou des saucisses (sans surchauffer le gras)	7	6+ à 7+
Faire frire des crêpes, etc.	7	6+ à 7
Braiser des ragoûts	8	8 à 8+
Faire bouillir de grandes quantités d'eau Porter à ébullition	9	9

Ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif.
Pour des récipients plus profonds, de plus grosses portions ou pour faire cuire sans couvercle, sélectionnez une puissance plus élevée. Pour la cuisson de petites quantités d’aliments, choisissez un réglage plus faible. Au fil du temps, vous serez en mesure de déterminer les réglages qui conviennent le mieux à vos besoins de cuisson.

Notions élémentaires

Votre table de cuisson en vitrocéramique est dotée de touches qui réagissent à une simple pression.

Lorsque la table de cuisson est éteinte, seuls les symboles MARCHE/ARRÊT et du verrou de sécurité sont visibles.

Tous les autres symboles s'allument lorsque la table de cuisson est allumée. Sur les barres de réglage, le niveau de luminosité du 0 est de 2 et le niveau de luminosité des chiffres allant de 1 à 9 est de 1.

Lorsqu'un niveau de puissance est sélectionné, le niveau de luminosité de tous les chiffres allant de 0 au niveau de puissance sélectionné est de 2.

Lorsque le survolteur ou la fonction de maintien au chaud est sélectionné, le niveau de luminosité des touches correspondantes est de 2.

Pour faire fonctionner la table de cuisson, appuyez sur la touche voulue. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un signal sonore retentit pour confirmer la commande.

Assurez-vous de gardez le panneau de commande propre et ne placez rien dessus. Les zones des touches peuvent ne pas fonctionner ou des commandes involontaires peuvent être transmises, ce qui peut même entraîner l'arrêt automatique de la table de cuisson (consultez la section "Arrêt de sûreté").
Ne placez JAMAIS de récipients chauds sur les zones des touches. Cela pourrait endommager les composantes électroniques qui se trouvent en dessous.
Gardez le panneau de commande propre. Ne placez rien dessus, y compris des récipients chauds.

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle fonctionne.

Mise en marche de la table de cuisson

■ Appuyez sur la touche ⏻.

Toutes les touches s'allument. Si vous n'appuyez pas sur une autre touche au cours des secondes qui suivent, la table de cuisson s'éteindra pour des raisons de sécurité.

Mise sous tension d'une zone de cuisson

Une zone de cuisson n'est pas active si seulement le 0 est allumé sur la barre de réglages.

■ Appuyez sur le 0 pour l'activer.

Toutes les touches s'allument.

Sélection d'un niveau de puissance

Niveaux de puissance par défaut

■ Appuyez sur le chiffre correspondant de la barre de réglages de la zone de cuisson voulue.

Gamme étendue des niveaux de puissance
(consultez la section "Réglage de la puissance")

■ Appuyez sur l'espace entre les chiffres.

Par exemple, si vous réglez le brûleur à la puissance 7+, les chiffres 7 et 8 seront plus lumineux que les autres chiffres.

Modification du niveau de puissance

■ Appuyez sur le chiffre correspondant de la barre de réglages de la zone de cuisson voulue.

Zone de cuisson PowerFlex

Vous pouvez regrouper les zones de cuisson PowerFlex en une seule zone de cuisson PowerFlex. Les réglages de la zone de cuisson sont effectués à partir de la zone de cuisson PowerFlex arrière ou de la zone de cuisson PowerFlex gauche; les autres barres de réglages sont désactivées, à l'exception du symbole ⊖.

Activation et désactivation

- Appuyez sur la touche ⊖.

Fonction "Chauffage automatique"

Lorsque la fonction "Chauffage automatique" est activée, la zone de cuisson se met automatiquement en marche à pleine puissance, puis revient au niveau de puissance sélectionné (niveau de mijotage). Le temps de chauffe de la zone de cuisson dépend du niveau de puissance qui a été sélectionné pour le mijotage (consultez le tableau).

Activation

- Appuyez sur le chiffre correspondant au niveau de puissance souhaité jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que le voyant du niveau de puissance sélectionné pour le mijotage se mette à clignoter.

Pendant le temps de chauffe (consultez le tableau), le niveau de puissance sélectionné pour le mijotage clignote.

Dans la gamme étendue de réglages (voir "Programmation"), si le niveau de puissance choisi est un niveau intermédiaire, les chiffres correspondant aux niveaux de puissance venant avant et après le niveau intermédiaire clignoteront.

Lorsque vous modifiez le niveau de puissance pour le mijotage, vous désactivez la fonction "Chauffage automatique".

Désactivation

- Appuyez sur le chiffre correspondant au niveau de puissance sélectionné pour le mijotage jusqu'à ce qu'il cesse de clignoter.

ou

- Sélectionnez un niveau de puissance différent.

Niveau de puissance pour le mijotage*	Temps approximatif de chauffe en minutes et en secondes
1	0 : 15
1+	0 : 15
2	0 : 15
2+	0 : 15
3	0 : 25
3+	0 : 25
4	0 : 50
4+	0 : 50
5	2 : 00
5+	5 : 50
6	5 : 50
6+	2 : 50
7	2 : 50
7+	2 : 50
8	2 : 50
8+	2 : 50
9	-

* Les niveaux de puissance pour le mijotage suivis d'un + ne sont accessibles que lorsque la gamme de niveaux de puissance est accrue (consultez la section "Programmation").

Survolteur

Les zones de cuisson sont dotées d'un survolteur simple ou double (consultez la section "Guide de l'appareil").

Le survolteur permet d'augmenter la puissance pour que les grandes quantités chauffent rapidement (p. ex. l'eau pour faire cuire des pâtes). Cette hausse de puissance fonctionne pendant un maximum de 15 minutes.

Le survolteur peut seulement être utilisé sur deux zones de cuisson en même temps.

Si vous activez le survolteur lorsque

– vous n'avez sélectionné aucun niveau de puissance, la zone de cuisson se réglera automatiquement à la puissance 9 à la fin du temps de survoltage ou si la fonction est désactivée avant.

– vous avez sélectionné un niveau de puissance, la zone de cuisson se réglera automatiquement à la puissance présélectionnée à la fin du temps de survoltage ou si la fonction est désactivée avant.

Si vous retirez le récipient pendant le temps de survoltage, le temps sera interrompu. Si le récipient est replacé sur la table de cuisson en moins de 3 minutes, le temps nécessaire à la cuisson reprendra.

Les zones de cuisson sont reliées par deux pour fournir suffisamment de puissance au survolteur.

Lorsque le survolteur d'une zone de cuisson est activé, la zone de cuisson reliée à cette dernière fonctionne à puissance réduite. Cela entraîne l'un des résultats suivants :
- La fonction "Chauffage automatique" est désactivée;
- Le niveau de puissance est réduit;
- La zone de cuisson reliée s'éteint.

Pendant le temps de survoltage, le niveau de luminosité de la touche **B** et de tous les chiffres de la barre de réglages est de 2.

Activation du survolteur simple

- Appuyez sur le chiffre "0" de la barre de réglages de la zone de cuisson de votre choix.
- Vous pouvez sélectionner un niveau de puissance au besoin.
- Appuyez sur la touche **B**.

Activation du survolteur double

Niveau 1

- Appuyez sur le chiffre "0" de la barre de réglages de la zone de cuisson de votre choix.
- Vous pouvez sélectionner un niveau de puissance au besoin.
- Appuyez sur la touche **B**.

Le voyant du niveau 1 du survolteur double • s'allume.

Niveau 2

- Appuyez sur le chiffre "0" de la barre de réglages de la zone de cuisson de votre choix.
- Vous pouvez sélectionner un niveau de puissance au besoin.
- Appuyez deux fois sur la touche **B**.

Le voyant du niveau 2 du survolteur double • s'allume.

Désactivation du survolteur simple ou du survolteur double

- Appuyez sur la touche **B**
  - une fois (pour le survolteur simple)
  - à répétition jusqu'à ce que le voyant s'éteigne (pour le survolteur double).

ou

- Sélectionnez un niveau de puissance différent.

Maintien au chaud

Certaines zones de cuisson sont dotéee d'une fonction de maintien au chaud.

Cette fonction permet de maintenir au chaud les aliments qui viennent d'être cuisinés, c'est-à-dire de la nourriture encore chaude. Il ne sert pas à réchauffer les aliments qui ont déjà refroidi.

Si la fonction de maintien au chaud a été activée, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après un maximum de 2 heures.

Allumer et éteindre la fonction de maintien au chaud

- Appuyez sur la touche correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

Conseils

– Maintenez les aliments au chaud dans le récipient (casseroles ou poêlons). Mettez un couvercle sur ces récipients.

– Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments lorsque vous utilisez la fonction de maintien au chaud.

– Les aliments commencent à perdre leurs éléments nutritifs pendant leur préparation. Cette perte se poursuit lorsqu'on les maintient au chaud. Plus les aliments sont maintenus au chaud, plus ils perdent d'éléments nutritifs. Le temps de maintien au chaud devrait donc être le plus court possible.

Mise hors tension et indicateur de chaleur résiduelle

Mise hors tension d'une zone de cuisson

■ Appuyez sur le chiffre "0" de la barre de réglages de la zone de cuisson de votre choix.

Après quelques secondes, les chiffres 1 à 9 de la barre de réglages s'éteignent. Si la zone de cuisson est encore chaude, le voyant de chaleur résiduelle s'allumera.

Mise hors tension de la table de cuisson

■ Appuyez sur la touche ⏻.

Cela permet d'éteindre toutes les zones de cuisson. Toutes les touches s'éteignent.

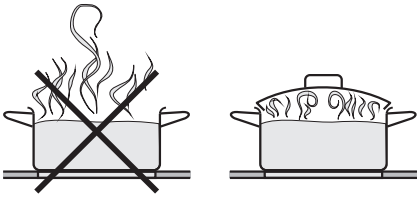
Indicateur de chaleur résiduelle

S'il y a de la chaleur résiduelle, les chiffres 1 à 9 de la barre de réglages s'éteignent après plusieurs secondes. Les voyants de chaleur résiduelle des brûleurs encore chauds s'allument.

Les barres de l'écran de chaleur résiduelle disparaissent graduellement, à mesure que les zones de cuisson refroidissent. Le chiffre "0" s'éteindra en même temps que la dernière barre.

Risque de brûlure!
Ne touchez pas aux zones de cuisson lorsque les indicateurs de chaleur résiduelle sont allumés.

– Mettez aussi souvent que possible un couvercle sur les casseroles et les poêlons pendant la cuisson. Cela réduit la perte de chaleur.



ouvert fermé

– Pour les petites quantités, choisissez de petits récipients. Une petite casserole utilise moins d'énergie qu'une grande casserole partiellement remplie.

– Utilisez le moins d'eau possible pour cuisiner.

– Lorsque la nourriture bout ou que le poêlon est assez chaud pour procéder à la friture, réduisez la chaleur en sélectionnant un réglage de puissance plus faible.

– Le temps de cuisson peut être réduit considérablement si on utilise un autocuiseur.

La table de cuisson doit être allumée pour que la minuterie puisse être utilisée.

Vous pouvez utiliser la minuterie pour deux fonctions différentes :

– Pour régler le rappel de minuterie.

– Pour programmer l'arrêt automatique d'une zone de cuisson.

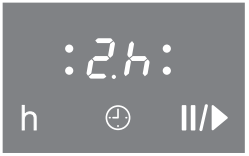
Vous pouvez choisir une durée comprise entre 1 minute (*01*) et 9 heures (*9h*).

Une durée inférieure à 99 minutes est réglée et affichée en minutes.

Exemple

Lorsque la durée souhaitée est supérieure à 99 minutes, la minuterie doit être réglée en heures. La durée est réglable par intervalles d'une demi heure. Une demi heure est représentée par un point après le chiffre.
Exemple (pour une durée de 2 heures 30 minutes)

Lorsque la durée réglée est écoulée, l'écran de la minuterie indique *00* et un signal sonore retentit pendant quelques secondes.



Rappel de minuterie

Réglage du rappel de minuterie

Minutes

Exemple : Vous souhaitez programmer une durée de 15 minutes.

- Mettez la table de cuisson en marche.
- Appuyez sur la touche ◴.

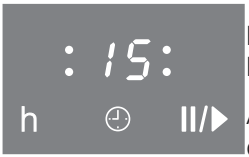
La touche ◴ clignote. L'écran de la minuterie indique *00* et le *0* de droite clignote.

Vous réglez d'abord les dizaines, ensuites les unités.

- Dans la barre de réglages, appuyez sur le chiffre correspondant aux dizaines (soit, dans ce cas, le chiffre 1).

L'affichage de la minuterie est modifié, le chiffre *1* clignote sur la droite.

- Dans la barre de réglages, appuyez sur le chiffre correspondant aux unités (soit, dans ce cas, le chiffre 5).



L'affichage de la minuterie est modifié, le chiffre 1 passe sur la gauche, et le chiffre *5* s'affiche à droite.

Après plusieurs secondes, le voyant de la touche ◴ cesse de clignoter pour demeurer allumé, et le temps commence à s'écouler.

Heures

Pour programmer le nombre d'heures, appuyez sur le chiffre correspondant dans la barre de réglages.
Pour programmer les demi heures, appuyez sur l'espace situé entre deux chiffres de la barre de réglages.
Exemple : Vous souhaitez programmer une durée de 2 heures 30 minutes.

- Mettez la table de cuisson en marche.
- Appuyez sur la touche ◴.

La touche ◴ clignote. L'écran de la minuterie indique *00* et le *0* de droite clignote.

- Appuyez sur la touche h pour choisir l'affichage en heures.

- Dans la barre de réglages, appuyez sur l'espace situé entre les chiffres 2 et 3.

Après plusieurs secondes, la touche ◴ et l'écran de la minuterie cessent de clignoter pour demeurer allumés. Le décompte du rappel de minuterie débute.

Minuterie

Modification

- Appuyez sur la touche ◴.
- Réglez la durée souhaitée tel qu'il est indiqué ci-dessus.

Suppression

- Appuyez sur la touche ◴.
- Appuyez sur le 0 dans la barre de réglages.

Arrêt automatique d'une zone de cuisson

Vous pouvez régler une durée au bout de laquelle la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
Il est possible de programmer toutes les zones de cuisson pour qu'elles s'arrêtent en même temps.

> Si la durée programmée est supérieure à la durée maximale autorisée, la fonction d'arrêt de sûreté éteindra automatiquement la zone de cuisson lorsque la durée maximale aura été atteinte (consultez la section "Arrêt de sûreté").

- Sélectionnez un niveau de puissance pour la zone de cuisson de votre choix.
- Appuyez sur la touche ◴ jusqu'à ce que le voyant de la zone sélectionnée clignote.

Si plusieurs zones de cuisson sont allumées, les voyants clignotent dans le sens des aiguilles d'une montre, en commençant par la zone avant gauche.

- Réglez la durée souhaitée.

Le décompte de la minuterie se fait par tranches d'une minute. La durée résiduelle s'affiche à l'écran de la minuterie et peut être modifiée en tout temps.

Pour régler le temps d'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, suivez les mêmes étapes.

Si plus d'une durée est programmée, le temps résiduel le plus court s'affiche et le voyant correspondant clignote. Les autres voyants ne clignotent pas; ils demeurent allumés. Si vous souhaitez afficher les autres temps résiduels, appuyez sur la touche ◴ jusqu'à ce que le voyant de votre choix clignote.

Utiliser simultanément les deux fonctions de la minuterie

Les fonctions de rappel de minuterie et d'arrêt automatique peuvent être utilisées en même temps.

Si vous avez programmé l'arrêt automatique d'une ou de plusieurs zones de cuisson et souhaitez **également programmer le** rappel de minuterie **:**
Appuyez sur la touche m jusqu'à ce que les voyants des zones de cuisson programmées demeurent allumés et que l'écran de la minuterie affiche 00.

Si vous avez réglé le rappel de minuterie et que vous aimeriez **également** programmer un ou plusieurs **temps d'arrêt** :
Appuyez sur la touche ◴ jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson de votre choix clignote.

Peu après avoir appuyé sur la touche pour la dernière fois, le temps restant le plus court s'affiche à l'écran de la minuterie. Si vous souhaitez voir s'afficher les autres durées résiduelles, appuyez sur la touche ◴ jusqu'à ce que :
- Le voyant de la zone de cuisson qui vous intéresse clignote (arrêt automatique).
- L'affichage de la minuterie clignote (rappel de minuterie).

Toutes les zones de cuisson allumées ainsi que les rappels de minuterie sont sélectionnés dans le sens horaire, en commençant par le temps résiduel le plus court affiché.

Verrou de sécurité et verrouillage du système

L'appareil est équipé d'un verrou de sécurité, ce qui évite que la table de cuisson ou les zones de cuisson soient mises en marche par inadvertance ou que leurs paramètres soient modifiés.

Le **verrou de sécurité** peut être activé lorsque la table de cuisson est allumée. Le fait d'activer le verrou de sécurité a pour effet de restreindre les fonctions de la table de cuisson :

– Les réglages des niveaux de puissance des zones de cuisson et les réglages de la minuterie ne peuvent pas être modifiés.

– Les zones de cuisson, la table de cuisson et la minuterie peuvent être éteintes, mais elles ne peuvent pas être mises en marche à nouveau.

Le **verrouillage du système** peut être activé lorsque la table de cuisson est éteinte. Lorsque le verrouillage du système est activé, la table de cuisson ne peut pas être mise en marche et la minuterie ne peut pas être utilisée.

L'appareil est programmé de manière à ce que le verrouillage du système soit activé manuellement.
Il est possible de programmer le verrouillage du système de façon à ce qu'il soit automatiquement activé 5 minutes après l'arrêt de la table de cuisson, à condition qu'il n'ait pas été activé manuellement au préalable (consultez la section "Programmation").

Si une commande verrouillée est effleurée tandis que le verrou de sécurité ou le verrouillage du système est activé, le voyant s'allume et *LC* apparaissent dans l'écran pendant quelques secondes.

Le mode d'activation des verrous à trois touches est sélectionné par défaut. Vous pouvez modifier le réglage afin qu'il soit nécessaire d'utiliser une touche au lieu de trois (consultez la section "Programmation").

Si l'alimentation de l'appareil est coupée, le verrou de sécurité et le verrouillage du système sont désactivés.

Caractéristiques de sécurité

Activation

Commande à trois touches (réglages usine)

- Appuyez en même temps sur la touche 🔒 et sur le 0 des deux zones de cuisson de droite jusqu'à ce que le voyant du verrou de sécurité s'allume et que *LC* apparaisse dans l'écran de la minuterie.

Le voyant et *LC* disparaîtront peu de temps après.

Commande à une touche

- Appuyez sur la touche 🔒 jusqu'à ce que le voyant du verrou de sécurité s'allume et que *LC* apparaissent dans l'écran de la minuterie.

Le voyant et *LC* disparaîtront peu de temps après.

Désactivation

Commande à trois touches (réglages usine)

- Appuyez en même temps sur la touche 🔒 et sur le 0 des deux zones de cuisson de droite jusqu'à ce que le voyant du verrou de sécurité s'éteigne et que *LC* disparaisse dans l'écran de la minuterie.

Commande à une touche

- Appuyez sur la touche 🔒 jusqu'à ce que le voyant du verrou de sécurité et *LC* disparaissent de l'écran de la minuterie.

Fonction Pause

L'appareil est équipé d'une fonction Pause, qui permet de ramener la puissance des brûleurs allumés au niveau 1.

Les réglages des niveaux de puissance des brûleurs et les réglages de la minuterie ne peuvent pas être modifiés, la table de cuisson peut simplement être éteinte.

Lorsque vous désactivez la fonction Pause, les zones de cuisson se remettent à fonctionner au dernier niveau de puissance réglé.

Si la fonction Pause n'est pas désactivée, la table de cuisson s'éteint au bout de 1 heure.

Lorsque la fonction Pause est activée :
- la minuterie de cuisine continue de fonctionner sans interruption.
- le décompte de la durée programmée pour l'arrêt automatique d'un brûleur est interrompu.

Lorsque la fonction Pause est désactivée le décompte reprend.

Pour activer la fonction Pause

■ Appuyez sur la commande **II/▶**.

La puissance des brûleurs allumées est ramenée au niveau 1.

Pour désactiver la fonction Pause

■ Appuyez sur la commande **II/▶**.

Les brûleurs se remettent à fonctionner au dernier niveau de puissance réglé.

Arrêt de sûreté

Si le temps de cuisson est trop long

Si une zone de cuisson est utilisée pendant une période anormalement longue (consultez le tableau) sans modification du niveau de puissance, elle s'éteindra et le voyant de chaleur résiduelle s'allumera.

Pour remettre la zone de cuisson en marche, allumez la de la manière habituelle.

Niveau de puissance*	Durée maximale de fonctionnement (en heures)
1 / 1+	10
2 / 2+	5
3 / 3+	5
4 / 4+	4
5 / 5+	3
6 / 6+	2
7 / 7+	2
8 / 8+	2
9	1

* Les niveaux de puissance suivis d'un + ne sont accessibles que lorsque la gamme de niveaux de puissance est accrue (consultez la section "Programmation").

Si les touches sont couvertes

Si une ou plusieurs touches demeurent couvertes pendant plus de 10 secondes, (p. ex. par des doigts, par un liquide qui déborde, ou par un objet posé), la table de cuisson s'éteindra automatiquement.
F clignotera alors à l'écran de la minuterie.

- Nettoyez le panneau de commande ou retirez l'objet qui couvre la touche.

F disparaîtra. La table de cuisson peut de nouveau être utilisée.

Dispositif de protection contre la surchauffe

Le système de refroidissement des composants électroniques ainsi que toutes les bobines d'induction sont munis d'un dispositif de protection contre la surchauffe. Avant que les bobines d'induction ou les éléments du système de refroidissement deviennent trop chauds, le dispositif de protection prend les mesures suivantes :

Bobines d'induction

– Si la fonction "Survoltage" est activée, les bobines d'induction ne fonctionneront pas.

– Le niveau de puissance sera réduit.

– La zone de cuisson s'éteindra automatiquement. *FE* et *44* clignoteront en alternance dans l'écran de la minuterie.

Vous pourrez utiliser de nouveau les zones de cuisson de manière habituelle lorsque le message d'erreur aura disparu.

Éléments du système de refroidissement

– Si la fonction "Survoltage" est activée, les éléments du système de refroidissement ne fonctionneront pas.

– Le niveau de puissance sera réduit.

– Les zones de cuisson s'éteindront automatiquement.

Vous pourrez utiliser de nouveau les zones de cuisson touchées uniquement si les éléments du système de refroidissement ont refroidi à un niveau sécuritaire.

Certaines situations peuvent entraîner une surchauffe :

– lorsqu'un récipient vide est chauffé;

– lorsque de la graisse ou de l'huile est chauffée à un niveau de puissance élevé;

– lorsque la ventilation est insuffisante sous la table de cuisson;

– lorsqu'une zone de cuisson chaude est allumée après une coupure de courant.

Si le dispositif de protection contre la surchauffe s'active de nouveau malgré la correction du problème, communiquez avec le service à la clientèle de Miele.

Risque de blessures.
N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
La vapeur peut atteindre les composantes électriques et provoquer un court-circuit.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Laissez le refroidir avant de le nettoyer.

Pour éviter les dépôts de calcaire, séchez les surfaces à l'aide d'un linge doux après chaque nettoyage.

Afin d'éviter d'endommager la surface, n'utilisez pas les produits suivants :

– les détergents à vaisselle;

– les produits nettoyants contenant du carbonate de sodium, des acides, des alcalis, de l'ammoniaque ou un javellisant;

– les produits antitartre;

– les détachants ou les décapants pour la rouille;

– les nettoyants abrasifs, comme la poudre à récurer, le liquide à récurer et les pierres ponces;

– les nettoyants contenant des solvants;

– les nettoyants pour lave-vaisselle;

– les vaporisateurs pourfourou pour gril;

– les nettoyants pour vitres;

– les brosses et éponges à récurer (comme les tampons à récurer), ou les éponges déjà utilisées qui contiennent encore des résidus abrasifs;

– les effaceurs magiques;

– les objets tranchants
(qui risqueraient d'endommager les joints entre la surface en vitrocéramique et le cadre ou entre le cadre et le comptoir).

N'utilisez pas de savon à vaisselle liquide pour le nettoyage. Cela ne permet pas d'éliminer tous les contaminants et résidus. Par ailleurs, il y a formation d'une pellicule invisible, qui provoque une décoloration de la surface en céramique. Cette décoloration est irréversible. Nettoyez régulièrement la table de cuisson à l'aide d'un nettoyant spécial pour surfaces en céramique.

Essuyez d'abord la surface à l'aide d'un linge humide afin de décoller les saletés, puis enlevez les saletés incrustées au moyen d'un grattoir.
Nettoyez ensuite la table de cuisson à l'aide du nettoyant pour surfaces en céramique et en acier inoxydable de Miele (voir la section "Accessoires offerts en option"), ou d'un nettoyant commercial pour surfaces en céramique. Utilisez un essuie-tout ou un chiffon propre. Ne versez pas de produit nettoyant sur une zone de cuisson encore chaude car cela pourrait causer l'apparition de taches. Suivez les instructions fournies par le fabricant du produit nettoyant.
Pour finir, essuyez la table de cuisson à l'aide d'un linge humide, puis séchez-la. Les résidus de nettoyant pourraient brûler sur la table de cuisson au cours des utilisations ultérieures, et cela pourrait endommager la surface en vitrocéramique. Assurez-vous d'enlever tous les résidus de nettoyant.
Les **taches** laissées par les dépôts de calcaire, l'eau et les dépôts d'aluminium (taches métalliques brillantes) peuvent être éliminées à l'aide d'un nettoyant spécial pour vitrocéramique et acier inoxydable.

Risque de brûlure! Portez des gants de cuisine et utilisez un grattoir pour enlever les résidus de sucre, de plastique ou d'aluminium de la table de cuisson chaude.

Si du **sucre, du plastique ou du papier aluminium** entre en contact avec une zone de cuisson chaude, éteignez l'appareil. Utilisez **immédiatement** un grattoir afin d'enlever complètement les résidus de la zone de cuisson pendant qu'elle est encore chaude.

Une fois que la zone de cuisson a refroidi, procédez au nettoyage de la façon décrite précédemment.

Il est possible de modifier la programmation de votre table de cuisson (consultez le tableau). Vous pouvez modifier plusieurs réglages les uns après les autres.

Lorsque vous activez la fonction de programmation *P* (Programme), un *S* (Status [État]) s'affiche à l'écran de la minuterie. Pour les tables de cuisson équipées de trois zones de cuisson, un élément d'affichage supplémentaire apparaît dans l'angle supérieur gauche de l'écran.

Le numéro du programme s'affiche dans les barres de réglage inférieure et supérieure gauches. Exemple :
Programme 3 = *3* en bas à gauche et *0* en haut à gauche
Programme 14 = *4* en bas à gauche et *1* en haut à gauche

Le numéro correspondant à l'état apparaît dans la barre de réglages inférieure droite.

Lorsque la programmation est terminée, une réinitialisation est effectuée automatiquement. Celle-ci a lieu lorsque l'indicateur se trouvant au-dessus de la touche ⏻ s'affiche brièvement.

Ne mettez pas la table de cuisson de nouveau en marche avant la fin de la réinitialisation.

Programmation

Activation de la fonction de programmation

- Lorsque la table de cuisson est éteinte, appuyez simultanément sur les touches ⏻ et 🔒 jusqu'à **ce que le voyant** du verrou clignote.

Sélection du programme

- Pour sélectionner les **unités**, appuyez sur le chiffre correspondant sur la barre de réglages **avant gauche**.
- Pour sélectionner les **dizaines**, appuyez sur le chiffre correspondant sur la barre de réglages **arrière gauche**.

Réglage de l'état

- Appuyez sur le chiffre correspondant de la barre de réglages **avant droite**.

Sauvegarde des réglages

- Appuyez sur la touche ⏻ jusqu'à ce que l'écran s'éteigne.

Si vous ne souhaitez pas sauvegarder les réglages

- Appuyez sur la touche 🔒 jusqu'à ce que l'écran s'éteigne.

Programme*			État**		Réglage
P	**0**	Mode démonstration et réglages par défaut	S	0	Mode démonstration activé
			S	**1**	Mode démonstration désactivé
			S	9	Rétablissement des réglages par défaut
P	**2**	Nombre de niveaux de puissance	**S**	**0**	9 niveaux de puissance (1, 2, 3 ... jusqu'à 9)
			S	1	17 niveaux de puissance (1, 1+, 2, 2+, 3 ... jusqu'à 9)
P	**3**	Tonalité signalant qu'il n'y a pas de récipient ou que le récipient est inadéquat.	**S**	**0**	Désactivée
			S	1	Discrète
			S	2	Moyenne
			S	3	Forte
P	**4**	Volume de la tonalité des touches	S	0	Désactivé
			S	1	Discret
			S	**2**	Moyen
			S	3	Fort
P	**5**	Tonalité de la minuterie	S	0	Désactivé
			S	1	Discret, d'une durée de 10 secondes
			S	**2**	Moyen, d'une durée de 10 secondes
			S	3	Fort, d'une durée de 10 secondes
P	**6**	Verrouillage de sécurité	S	0	À une touche (🔒)
			S	**1**	À trois touches (🔒 et niveau 0 des deux brûleurs de droite)

* Les programmes qui ne figurent pas dans cette liste ne sont pas disponibles.

** Les réglages par défaut sont indiqués en gras.

Programme*			État**		Réglage
P	**7**	Verrouillage du système	**S**	**0**	Activation manuelle du verrouillage du système seulement
			S	1	Activation manuelle et automatique du verrouillage du système
P	**8**	Fonction "Chauffage automatique"	S	0	Désactivée
			S	**1**	Activée
P	**10**	Miele@home - seulement sur les appareils compatibles dotés d'un module de communication -	**S**	**0**	Option non offerte
			S	1	Perte de la sauvegarde
			S	2	Sauvegarde
P	**15**	Signal sonore indiquant que les touches sont couvertes	**S**	**0**	Désactivé
			S	1	Activé
P	**16**	Temps de réaction de la touche	S	0	Lent
			S	**1**	Normal
			S	2	Rapide

* Les programmes qui ne figurent pas dans cette liste ne sont pas disponibles.

** Les réglages par défaut sont indiqués en gras.

Vous pouvez régler facilement bon nombre des problèmes mineurs qui surviennent quotidiennement. Vous pouvez déterminer et éliminer la cause d'un problème en vous servant du guide suivant.
Si nécessaire, communiquez avec le service à la clientèle de Miele pour obtenir de l'aide.

Risque de blessures.
Miele ne sera pas tenu responsable des dommages attribuables à une installation inadéquate ou à des travaux d'entretien et à des réparations effectués par des personnes non autorisées. N'ouvrez JAMAIS le boîtier de l'appareil.
Seuls des techniciens autorisés de Miele peuvent installer, entretenir ou réparer cet appareil.

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Le disjoncteur s'est déclenché.	Réenclenchez le disjoncteur (voir la fiche signalétique pour connaître le calibre adéquat du fusible).
	Il y a peut-être un problème technique.	Coupez l'alimentation de l'appareil pendant environ une minute en effectuant l'une ou l'autre des actions suivantes : – faites basculer le bon disjoncteur ou dévissez complètement le fusible; – faites basculer le disjoncteur de fuite de terre. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir rebasculé le disjoncteur de fuite de terre ou replacé le fusible, communiquez avec un électricien qualifié ou le service à la clientèle de Miele.

Problème	Cause possible	Solution
Une odeur étrange ou des vapeurs se dégagent de l'appareil à la première utilisation.		Cette odeur s'atténuera au fil des utilisations et finira par disparaître complètement.
9 niveaux de puissance (les chiffres de 1 à 9 clignotent)	Il n'y a aucun récipient sur la zone de cuisson ou le récipient utilisé n'est pas adapté.	Utilisez des récipients adaptés (consultez la section "Récipients").
Lorsque vous allumez la table de cuisson, LC s'affiche à l'écran de la minuterie pendant quelques secondes.	La fonction "Verrouillage du système" a été activée.	Désactivez le verrouillage du système (consultez la section "Verrou de sécurité et verrouillage du système").
Lorsque vous allumez la table de cuisson, dE s'affiche à l'écran de la minuterie pendant quelques secondes. La zone de cuisson ne chauffe pas.	L'appareil est en mode démonstration.	Désactivez le mode démonstration (consultez la section "Programmation").
Une zone de cuisson ou la table de cuisson s'éteint automatiquement.	L'une des zones de cuisson est restée allumée trop longtemps.	Vous pouvez utiliser de nouveau la zone de cuisson en la remettant en marche (consultez la section "Arrêt de sûreté").
	Le dispositif de protection contre la surchauffe s'est activé.	Consultez la section "Protection contre la surchauffe".
La fonction "Survoltage" s'est désactivée trop tôt.	Le dispositif de protection contre la surchauffe s'est activé.	Consultez la section "Protection contre la surchauffe".
La zone de cuisson ne fonctionne pas comme d'habitude au niveau de puissance réglé.		

Problème	Cause possible	Solution
Le niveau de puissance sera automatiquement réduit si vous sélectionnez le niveau de puissance 9 pour la zone de cuisson reliée.	La puissance maximale permise pour la table de cuisson sera dépassée si le niveau de puissance des deux zones est réglé à 9.	
La table de cuisson s'éteint en cours de fonctionnement, et *F* clignote à l'écran de la minuterie.	L'une ou plusieurs des touches sont couvertes, par exemple par des doigts, par un aliment qui a débordé pendant la cuisson, ou par un objet.	Nettoyez le panneau de commande ou retirez les objets (consultez la section "Arrêt de sûreté").
La fonction "Chauffage automatique" est activée, mais les aliments ne commencent pas à cuire.	Une grande quantité d'aliments est placée dans le récipient.	Sélectionnez d'abord le niveau de puissance maximal, puis réduisez la puissance manuellement.
	Les récipients utilisés conduisent mal la chaleur.	
Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt de l'appareil.	Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que l'appareil refroidisse, puis il s'arrête automatiquement.	

Problème	Cause possible	Solution
Les touches sont trop sensibles ou ne s'activent pas.	Le niveau de sensibilité des touches a été modifié.	Vérifiez que la table de cuisson n'est pas directement exposée aux rayons du soleil, ou à une forte lumière artificielle, et que la zone environnant la table de cuisson n'est pas trop sombre. Assurez-vous que la table de cuisson et les touches ne sont pas couvertes. Retirez tous les récipients et nettoyez la table de cuisson de manière à ce qu'il ne reste plus aucun résidu de nourriture. Coupez l'alimentation électrique de la table de cuisson pendant environ 1 minute. Si le problème persiste, veuillez téléphoner au service à la clientèle de Miele.
FE **et des chiffres clignotent en alternance à l'écran de la minuterie.**		
FE 44	Le dispositif de protection contre la surchauffe s'est activé.	Consultez la section "Protection contre la surchauffe".
FE 47 *FE 48*	Le ventilateur est obstrué ou est défectueux.	Assurez-vous qu'aucun objet n'obstrue le ventilateur, comme une fourchette. Retirez l'objet qui obstrue le ventilateur. Si le message d'erreur s'affiche de nouveau, appelez le service à la clientèle de Miele.
Autres messages d'erreur (*FE...***)**	Il y a un problème avec le système électronique.	Coupez l'alimentation électrique de la table de cuisson pendant environ 1 minute. Si le problème persiste après que vous avez rebranché l'appareil, communiquez avec le service à la clientèle de Miele.

Miele offre une variété d'accessoires supplémentaires pour ses appareils, notamment les produits de nettoyage et d'entretien de la marque Miele.

Vous pouvez commander ces produits facilement auprès du magasin en ligne de Miele :

Vous pouvez également les obtenir auprès du service à la clientèle de Miele (consultez la dernière page) ou de votre détaillant Miele.

Récipients

Miele offre une vaste gamme de récipients spécialement conçus pour les appareils Miele.
Veuillez consulter le site Web de Miele pour obtenir de plus amples renseignements au sujet de chacun des produits.

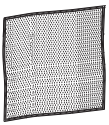
Casseroles de différentes tailles
Poêles à frire munies d'un couvercle
Poêlons antiadhésifs
Woks
Lèchefrites

Produits nettoyants

Nettoyant pour surfaces en vitrocéramique ou en acier inoxydable, flacon de 250 ml

Permet d'éliminer les tâches incrustées, le calcaire et les résidus d'aluminium.

Chiffon tout usage en microfibres



Permet d'éliminer les traces de doigts et les salissures légères.

Accessoires offerts en option

Le système Miele@home

Le système **Miele@home** permet aux appareils compatibles dotés d'un module de communication de transmettre des renseignements sur l'état à un dispositif d'affichage au moyen du système d'alimentation électrique (technologie Powerline).

Les appareils SuperVision peuvent afficher des renseignements sur l'état provenant d'autres appareils électroménagers. L'état principal de votre table de cuisson est affiché : activée, désactivée, panne.

Les renseignements sur l'état des appareils électroménagers peuvent être affichés et certaines commandes peuvent être activées au moyen d'un ordinateur personnel, d'un ordinateur portatif, d'un iPod* ou d'un iPhone* (terminaux mobiles) branché au réseau familial, par l'intermédiaire de la passerelle Miele@home.
Les renseignements suivants pourraient être affichés au sujet de votre table de cuisson : le niveau de puissance de chaque zone de cuisson, le rappel de minuterie, le temps d'arrêt automatique de chaque zone de cuisson. L'arrêt de la table de cuisson est la seule commande disponible.

* iPod et iPhone sont des marques de commerce déposées d'Apple Inc.

La fonction "**Con@ctivity**" est la fonction utilisée pour communiquer des renseignements entre la table de cuisson et la hotte. La hotte se met en marche automatiquement selon l'état de la table de cuisson.
La table de cuisson transmet des renseignements sur son état à la hotte par l'intermédiaire du système électrique de la résidence.

Pour que vous puissiez utiliser cette fonction, votre appareil doit être doté d'un module de communication.

Vous pouvez obtenir des renseignements à propos du système Miele@home sur Internet, à l'adresse suivante : miele-at-home.de.

XKM 2100 KM

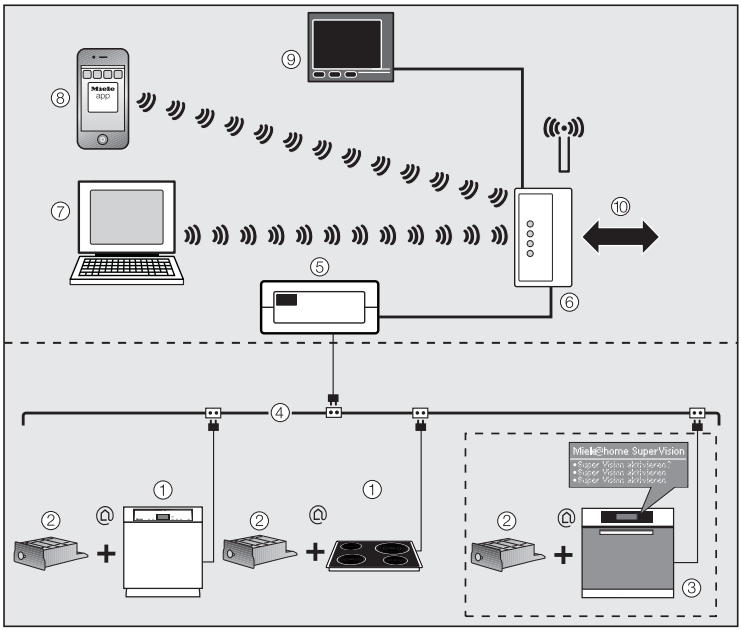
Module de communication comprenant des accessoires d'installation
- pour les tables de cuisson Miele -

XGW 2000

Passerelle Miele@home
La passerelle effectue le lien entre la technologie de communication Powerline des appareils et le réseau familial de votre résidence.

Accessoires offerts en option

Miele@home



① Appareils compatibles dotés d'un module de communication (exemples)

② Module de communication

③ Appareil SuperVision

④ Alimentation électrique (Powerline)

⑤ Passerelle Miele@home

⑥ Routeur (réseau local sans fil)

Connexions possibles (facultatives)

⑦ Ordinateur personnel, ordinateur portatif

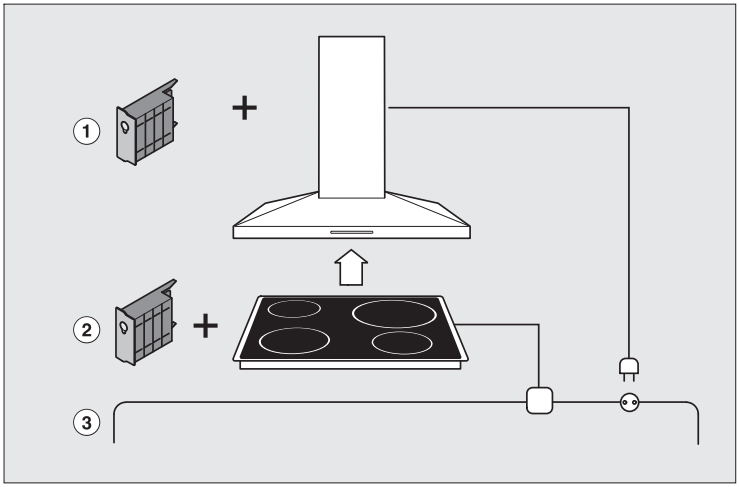
⑧ iPod* ou iPhone*

⑨ Connexion à l'affichage d'un système à bus résidentiel

⑩ Connexion Internet possible

* iPod et iPhone sont des marques de commerce déposées d'Apple Inc.

Con@ctivity



① Module de communication XKM 2000 DA

② Module de communication XKM 2100 KM

③ Alimentation électrique (Powerline)

Enregistrement de la table de cuisson

Si vous souhaitez enregistrer votre table de cuisson

– pour **Miele@home**, préparez d'abord la procédure d'enregistrement sur le dispositif d'affichage (voir les instructions d'installation de Miele@home);

– pour **Con@ctivity**, vous devez d'abord enregistrer la hotte (voir les instructions d'installation de Con@ctivity).

■ Lorsque la table de cuisson est éteinte, appuyez simultanément sur les touches ⏻ et 🔒 jusqu'à **ce que le voyant** du verrou clignote.

Lorsque vous activez la fonction de programmation, les lettres *P* (Programme) et *S* (Status [État]) s'affichent à l'écran de la minuterie.

Dans les barres de réglages, le numéro du programme s'affiche à gauche et l'état sélectionné s'affiche à droite.

■ Appuyez sur le chiffre 1 sur la barre de réglages **arrière gauche** (Programme 10 sélectionné).

■ Appuyez sur le chiffre 2 sur la barre de réglages **avant droite** (État 2 sélectionné = Enregistrement).

Le processus d'enregistrement commence et le chiffre 2 clignote sur la barre de réglages avant droite. L'enregistrement prend quelques minutes. Le chiffre 2 cesse de clignoter lorsque le processus a été effectué avec succès.

■ Pour sauvegarder le réglage, appuyez sur la touche ⏻ jusqu'à ce que l'écran s'éteigne.

■ Suivez les instructions d'installation fournies par Miele@home ou Con@ctivity.

Pour annuler l'enregistrement de la table de cuisson

À partir de **Miele@home**, préparez d'abord la procédure d'annulation de l'enregistrement sur le dispositif d'affichage (voir les instructions d'installation Miele@home).

- Lorsque la table de cuisson est éteinte, appuyez simultanément sur les touches ⏻ et 🔒 jusqu'à **ce que le voyant** du verrou clignote.

Lorsque vous activez la fonction de programmation, les lettres *P* (Programme) et *S* (Status [État]) s'affichent à l'écran de la minuterie.

Dans les barres de réglages, le numéro du programme s'affiche à gauche et l'état sélectionné s'affiche à droite.

- Appuyez sur le chiffre 1 sur la barre de réglages **arrière gauche** (Programme 10 sélectionné).
- Appuyez sur le chiffre 1 sur la barre de réglages **avant droite** (État 1 sélectionné = Annulation de l'enregistrement).

Le processus d'annulation de l'enregistrement commence et le chiffre 1 clignote sur la barre de réglages avant droite. L'annulation de l'enregistrement prend quelques minutes. Le chiffre 1 cesse de clignoter lorsque le processus a été exécuté avec succès.

- Pour sauvegarder le réglage, appuyez sur la touche ⏻ jusqu'à ce que l'écran s'éteigne.
- Suivez les instructions d'installation fournies par Miele@home ou Con@ctivity.

L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et branché à la source d'alimentation électrique par un électricien qualifié.

Les armoires et la hotte situées au-dessus de la table de cuisson doivent être installées avant cette dernière pour éviter qu'elle soit endommagée.

▶ Pour éviter le décollement des placages ou la déformation du comptoir, ce dernier doit être résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C).
Les bandes scellantes du mur doivent également être résistantes à la chaleur.

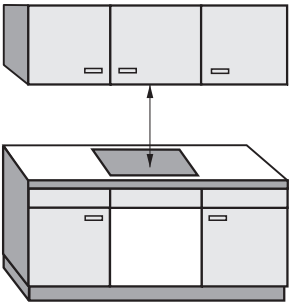
La table de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-vaisselle, d'une laveuse ou d'une sécheuse.

▶ La table de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'une cuisinière ou d'un four, sauf s'ils sont munis d'un ventilateur intégré.

▶ Assurez-vous que le câble d'alimentation ne puisse pas être touché et qu'il ne subisse pas de contraintes mécaniques après l'installation de la table de cuisson.

Toutes les dimensions sont données en mm.

Distance de sécurité au-dessus de la table de cuisson



Lors de l'installation d'une hotte de ventilation au-dessus de la table de cuisson, vous devez toujours respecter la distance de sécurité indiquée par le fabricant de la hotte.
S'il n'y a pas d'indications de la part du fabricant de la hotte ou si des matériaux inflammables (comme un rail à ustensiles) sont installés au-dessus de la table de cuisson, la distance de sécurité doit être d'au moins 760 mm.

S'il y a plus d'un appareil installé sous la hotte de ventilation et que les distances de sécurité minimales diffèrent, optez toujours pour la plus grande distance.

Distances de sécurité

Distances de sécurité

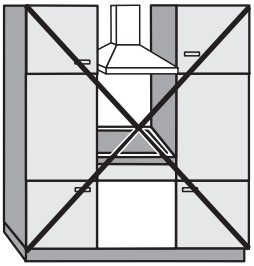
Au moment de l'installation d'une table de cuisson au gaz, un placard ou des murs de n'importe quelle taille peuvent se trouver à l'arrière et sur un côté (droit **ou** gauche) [voir les illustrations].

Les distances de sécurité minimales suivantes doivent être respectées :

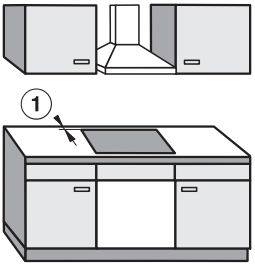
① distance minimale de 50 entre l'**arrière** de l'ouverture du comptoir et le bord arrière du comptoir;

② distance minimale de 50 entre la **droite** de l'ouverture du comptoir et un meuble (une armoire haute par exemple) ou un mur adjacent.

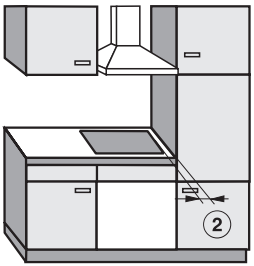
③ distance minimale de 50 entre la **gauche** de l'ouverture du comptoir et un meuble (une armoire haute par exemple) ou un mur adjacent.



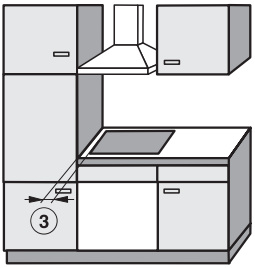
Interdit



Recommandé



Non recommandé



Non recommandé

Distance de sécurité minimale sous la table de cuisson

Pour permettre une ventilation adéquate de la table de cuisson, il convient de maintenir une distance de sécurité minimale entre l'appareil et un four, une base protectrice ou un tiroir.

La distance de sécurité minimale entre le dessous de la table de cuisson et

- le dessus d'un **four** doit être de **15 mm**.
- le dessus d'une **base protectrice** doit être de **15 mm**.
- le fond d'un **tiroir** doit être de **75 mm**.

Base protectrice

Vous pouvez installer une base protectrice sous la table de cuisson, mais il n'est pas nécessaire de le faire.

Un espace de 10 mm doit être laissé derrière l'appareil pour le câble d'alimentation électrique.

Pour accélérer le refroidissement de la table de cuisson, nous vous conseillons de laisser un espace de 20 mm à l'avant.

Distances de sécurité

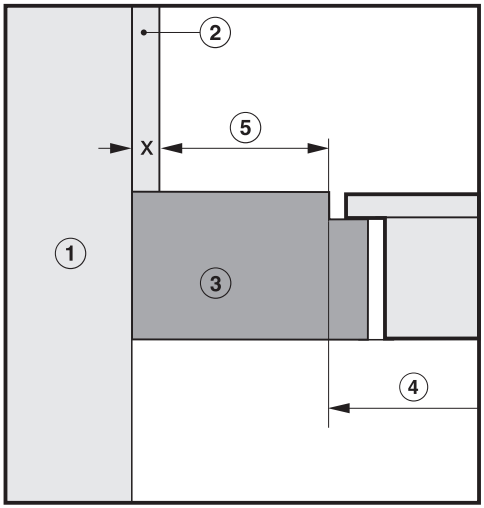
Distance de sécurité entre la table de cuisson et le revêtement mural

Il faut laisser une distance de sécurité entre l'ouverture du comptoir et tout revêtement mural pour protéger celui-ci des dommages causés par la chaleur.

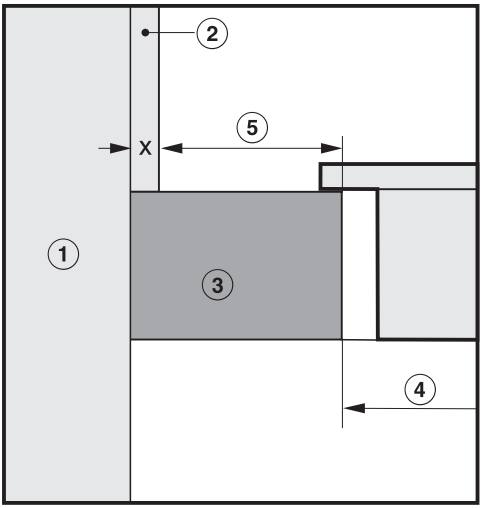
Si le revêtement est constitué d'un **matériau combustible** (p. ex. le bois), il faut laisser une distance de sécurité de ⑤ 50 mm entre l'ouverture et le revêtement.

Si le revêtement est constitué d'un **matériau non combustible** (p. ex. du métal, de la pierre natuelle et des carreaux de céramique), il faut laisser une distance de sécurité d'au moins ⑤ 50 mm, moins l'épaisseur du revêtement, entre l'ouverture et le revêtement.
Par exemple : épaisseur du revêtement mural de 15 mm
50 mm – 15 mm = distance de sécurité minimale de 35 mm.

Tables de cuisson encastrées



Tables de cuisson avec cadre ou bords biseautés



① Maçonnerie

② Dimension du revêtement mural
X = épaisseur du revêtement mural

③ Comptoir

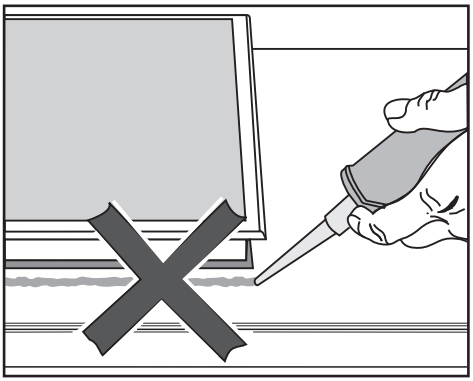
④ Ouverture dans le comptoir

④ La distance de sécurité minimale
est de 50 mm pour**un matériau combustible**
et de 50 mm moins la dimension X pour un **matériau non combustible**.

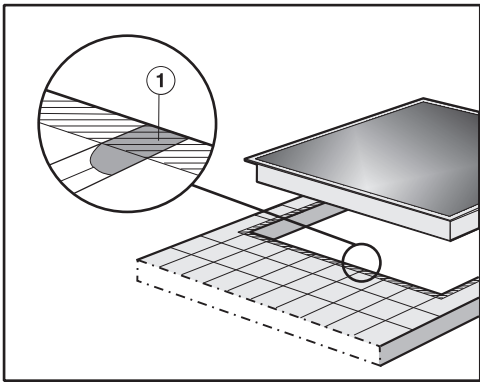
Joint entre la table de cuisson et le comptoir

La table de cuisson ne doit pas être scellée avec un produit de jointoiement. Cela pourrait endommager le comptoir et la table de cuisson si cette dernière devait être enlevée. N'utilisez pas un produit de jointoiement entre la table de cuisson et le comptoir.

La bande scellante située sous le bord supérieur de la table de cuisson est suffisante pour protéger le comptoir.



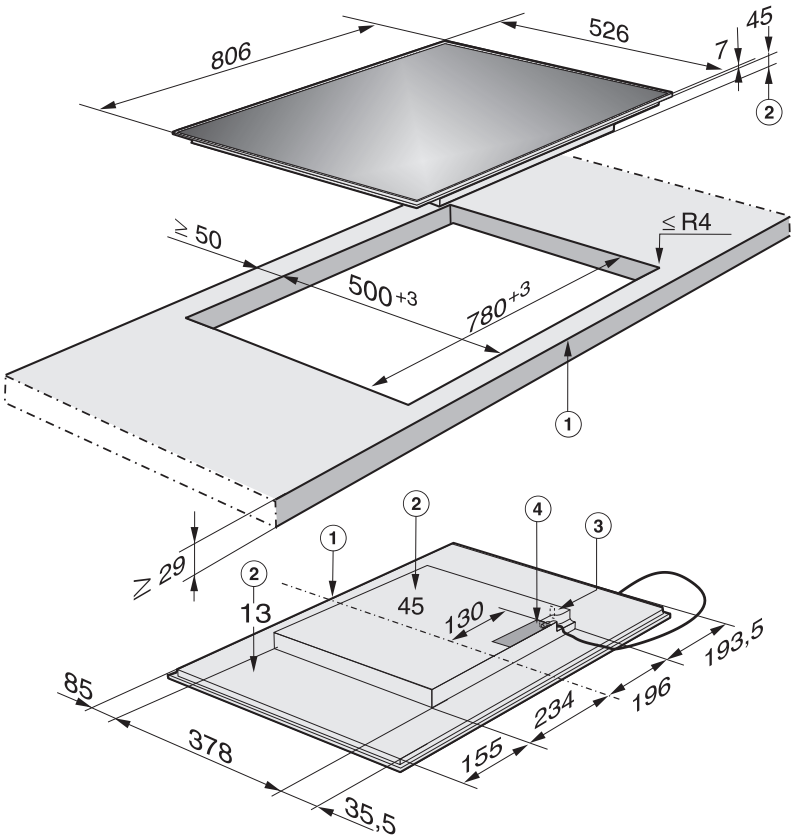
Comptoir carrelé



Les joints ① et la partie hachurée située sous le cadre de la table de cuisson doivent être lisses et plats, de sorte que le cadre repose uniformément et que la bande scellante située sous le bord supérieur de la table de cuisson protège le comptoir.

Dimensions

KM 6357



① devant

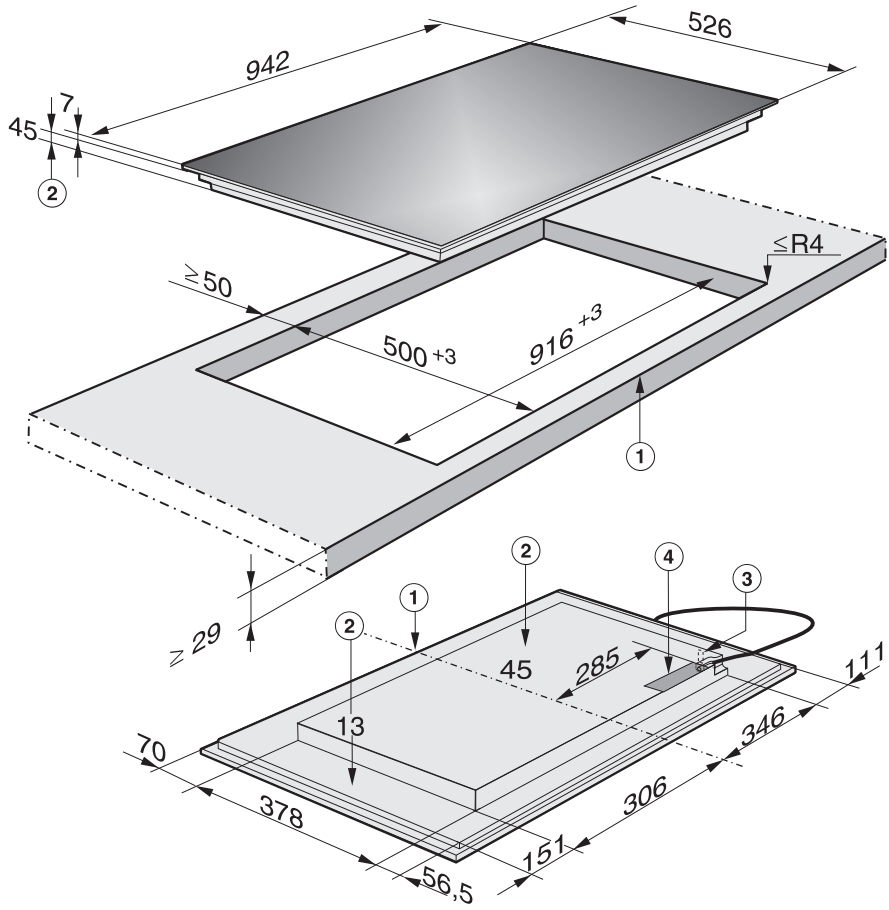
② Hauteur de l'installation

③ Connexion Miele@home

④ Boîtier d'alimentation électrique

Le câble d'alimentation électrique (L=1440 mm) est fourni séparément.

KM 6386



①devant

② Hauteur de l'installation

③ Connexion Miele@home

④ Boîtier d'alimentation électrique

Le câble d'alimentation électrique (L=1440 mm) est fourni séparément.

Branchement électrique

⚠ ATTENTION : Avant de procéder à l'installation ou à l'entretien de l'appareil, coupez l'alimentation électrique en enlevant le fusible, en fermant le disjoncteur ou en coupant l'alimentation principale.

Tous les travaux électriques devraient être effectués par un technicien qualifié, conformément aux normes et règlements en vigueur.
Tout travail d'entretien ou de réparation effectué par des personnes non qualifiées pourrait être dangereux et le fabricant ne peut en être tenu responsable.

Avant de raccorder l'appareil à la source d'alimentation électrique, assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique. Ces données doivent correspondre afin d'éviter d'endommager l'appareil. Dans le doute, consultez un électricien qualifié.

Il ne faut faire fonctionner l'appareil qu'après l'avoir encastré dans le comptoir.

Remarque à l'intention de l'installateur :
Veuillez remettre ces instructions au client.

Source d'alimentation électrique

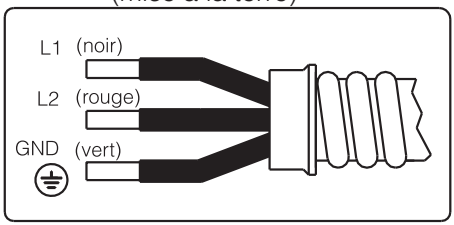
- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle de la plaque signalétique.

Branchement

La table de cuisson est maintenant prête à être branchée dans une prise de courant mise à la terre.

KM 6357
208/240 V, 60 Hz, 40 A de capacité de fusible
KM 6386:
208/240 V, 60 Hz, 50 A de capacité de fusible

Fil noir : branché à L1 (sous tension)
Fil rouge : branché à L2 (sous tension)
Fil vert : branché à GND (mise à la terre)



La plaque de cuisson devrait avoir sa propre ligne électrique branchée à sa boîte de jonction sur un circuit de
40 ampères pour KM 6357
50 ampères pour KM 6386.

Pour obtenir de plus amples renseignements, consultez le diagramme électrique fourni avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT :
CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

Branchement du câble d'alimentation électrique

Le câble d'alimentation électrique doit être branché à la table de cuisson par un électricien qualifié.

Si vous ne pouvez résoudre certains problèmes, veuillez communiquer avec le Service technique de Miele à l'adresse indiquée au verso du présent document.

Lorsque vous communiquez avec le Service technique, préciser le modèle et le numéro de série de votre table de cuisson.

Collez L'étiquette de la plaque signalétique fournie avec L'appareil dans l'espace ci dessous.

Canada
Importateur
Miele Limitée

Siège social au Canada et Centre Miele
161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
www.miele.ca

Service à la clientèle
Téléphone : 800-565-6435
customercare@miele.ca

Allemagne
Fabricant
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

LES RENSEIGNEMENTS FOURNIS PEUVENT =TRE MODIFI6S. VEUILLEZ CONSULTER NOTRE SITE WEB POUR CONNA>TRE LES CARACT6RISTIQUES LES PLUS R6CENTES DES PRODUITS AINSI QUE LES DERNIERS RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES ET L'INFORMATION . JOUR CONCERNANT LA GARANTIE.

Miele

KM 6357 / KM 6386

CE

fr - CA

M.-Nr. 09 330 070 / 02